

ARMED DP



OXO
STRENGTHENS
& SUSTAINS



OXO is BEEF-FOOD. It is the basis of good and economical cookery. It saves time—economises food and labor—promotes nutrition—adds richness, flavor, nourishment to any dish of which it forms a part, and builds up health and strength for one and all.

Sold in tins of 4, 10, 50 and 100 Cubes.

Prendre de L'OXO c'est se Nourrir de Boeuf. L'OXO est la base de la cuisine bonne et économique. Il économise du temps, des aliments et du travail; il encourage la nutrition, ajoute du relevé, de l'arome et de la nourriture à tous les mets dont il fait partie, et il édifie la santé et la vigueur chez un individu comme chez tous.

Il se vend en boîtes de fer blanc de—4, 10, 50, et 100 Cubes.

OXO Limited

Thames House, London, England,
and at
Montreal, Toronto, Winnipeg.

\$200 for our LADY READERS, and other Prizes.

In order to learn what their lady readers think of this booklet, OXO Ltd. offers to them the valuable prizes stated below for the best answers to the following :—

- (1) Which inside pages appeal to you the most? (Not more than two to be given.)
- (2) Why? (Your reasons to be given in not more than 50 words.)
- (3) The best suggestions (not more than two) for improving this booklet as an advertising medium. Such suggestions may consist of, (a) original ways of using OXO Cubes; (b) any idea which would make the booklet of greater interest to its readers.

Two prizes of \$40 each. Twenty prizes of \$2 each.
Three prizes of \$20 each. Fifty prizes of 10 OXO
Five prizes of \$4 each. Cubes each.

1. Write your answers clearly on a blank sheet of paper.
2. Write your full name in capital letters, with your address.
3. Then post it to :—
OXO Limited, Booklet Department, 232, Lemoine Street, MONTREAL.
4. Each reply must contain 4 OXO Cube Wrappers and must be received by 31st March, 1922.
5. The decision of OXO Limited shall be final.

Prix de \$200 et Autres Prix pour nos Lectrices.

Dans le but d'apprendre ce que pensent ses lectrices de cette brochure, la Maison OXO Ltd. offre les prix cités ci-après pour les meilleures réponses aux questions suivantes :—

- (1) Les quelles des pages intérieures les plus persuasives comme appel au public? (ne citez pas plus que deux.)
- (2) Pourquoi? (exposez vos raisons en 50 mots au plus.)
- (3) Les meilleures idées suggérées pour améliorer cette brochure en tant que moyen de publicité (il ne devra pas en être données plus de deux). Ces suggestions pourront consister en :—
(a) des moyens originaux et nouveaux d'emploi des Cubes OXO :
(b) toute idée qui pourrait la rendre plus intéressante à ses lecteurs.

Deux prix de \$40, chacun. Vingt prix de \$2 chacun.
Trois prix de \$20, chacun. Cinquante prix de 10
Cinq prix de \$4, chacun. cubes d'OXO chacun.

1. Ecrivez lisiblement vos réponses sur une feuille de papier blanc.
2. Ecrivez votre nom et prénoms en majuscules, mettez votre adresse.
3. Envoyez alors votre réponse par la poste à :—
OXO Limited, Booklet Department, 232, Lemoine Street, MONTREAL.
4. Chaque réponse doit contenir 4 Cartons d'OXO Cubes et doit être reçue pour le 31 Mars, 1922.
5. La décision de la Maison OXO Ltd. sera sans appel.



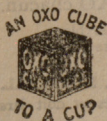
Just the thing when fatigued

"My dear, you look very tired. I shall give you a cup of OXO at once; it's my sure support and refuge on occasions like these."

She *was* tired. She had been shopping and busy all day, not a moment for a meal, and now she had dropped in to talk over a matter of some importance with her aunt.

The OXO Cubes and hot water were brought in, and in a few moments she was sipping the OXO, and feeling immensely revived and refreshed, and by the time she had finished it she felt a new being.

"Ah! now you look your own self again"—remarked the lady—"It's really wonderful the good a cup of OXO does one."



OXO gives just that nourishment and rapid stimulation which the body needs when chilled and fatigued.

La vraie chose à prendre quand on est fatigué.

“ Vous avez l'air bien fatiguée, chérie. Je vous ferai donner de suite une tasse d'OXO : moi-même je le trouve sûr réconfortant et le meilleur ressource en des pareilles occasions.”

Elle était réellement fatiguée, ayant couru toute la journée faisant des courses et des emplettes aux magasins, qu'elle n'a eu point un moment à songer à un repas ; maintenant elle venait visiter sa tante pour discuter avec elle une affaire de quelque importance.

Les cubes OXO et de l'eau chaude, furent apportées et en quelques instants elle prenait avec plaisir des petites gorgées d'OXO qui la ranimait si bien qu'en quelques moments, ayant vidé la tasse, elle se sentit un nouvel être et complètement remise.

“ Ah ! maintenant je vous retrouve vous même,” fit la tante ; “ c'est vraiment merveilleux l'effet que produit une bonne tasse d'OXO sur quelqu'un.”

L'OXO est idéal pour fournir au corps la nourriture et la stimulation rapide dont celui-ci a besoin quand il est refroidi et fatigué.





Saving on Food

"It is a rule of mine that no food shall be wasted," said the mother of a family, "for instance, quite a lot of cooked potatoes were left over yesterday, and I wondered what to do with them. Then I remembered OXO, and in a few minutes I prepared a most appetising dish at the cost of a mere trifle. This is how I made it:—

"I melted some cheese and mixed it with a spoonful or so of milk and a little butter—margarine will do equally well. Then I dissolved 2 OXO Cubes in a cup of hot water, and added it to the mixture. Meanwhile, I boiled 2 cups of macaroni (this may be omitted if desired) for 20 minutes. Next I beat up the potatoes with milk, shaped them into a mound, made a hole in the top and filled it with the OXO Cheese Sauce, allowing it to overflow. I then put the macaroni round the potatoes, browned it in the oven, and served hot for lunch. It was excellent. The OXO made the dish so much richer, tastier, and more nutritious."

OXO Cubes make a little food go a long way. They improve the cooking, save time and trouble for the cook, and add considerably to the nutritive value of any dish of which they form a part.

Economies Dans la Nourriture

“ J’ai pour règle de conduite de ne jamais gaspiller de la nourriture,” dit la mère de famille : “ ainsi, par exemple, il est resté hier une masse de pommes de terre cuites qui n’avaient pas été mangées et je me demandais ce que je pourrais en faire. Je me suis alors souvenue de l’OXO et, en quelques minutes, j’ai préparé un plat des plus appétissants qui n’a coûté qu’une dépense insignifiante. Voici comment je m’y suis prise :-

“ J’ai fait fondre du fromage et je l’ai mélangé à une cuillerée à café environ de lait et un peu de beurre (de la margarine réussirait tout aussi bien). J’ai alors fait dissoudre 2 cubes d’OXO dans une tasse d’eau bien chaude que j’ai ajoutée au mélange. Entre temps, j’avais fait bouillir, pendant 20 minutes, 2 tasses de macaroni (on peut supprimer cette addition si on le désire). Ensuite, j’ai battu les pommes de terre avec du lait, et je les ai dressées en forme de mamelon au sommet duquel j’ai fait un trou que j’ai rempli de la sauce OXO au fromage en la laissant couler par dessus les bords. Alors j’ai disposé le macaroni autour des pommes de terre, j’ai mis le mets au four jusqu’à couleur brune et je l’ai servi chaud pour le déjeuner. Le plat était délicieux, tant l’OXO l’avait rendu plus relevé, plus succulent et plus nourrissant.

Les cubes OXO permettent d’accroître grandement l’utilisation d’une petite quantité d’aliments. Ils améliorent la cuisine, économisent du temps et de la peine à la cuisinière et enrichissent considérablement la valeur nutritive de tous les mets dont ils font partie.





A Wise Mother

My dear Lucy,

Molly really is a wonderful mother. Here is a photo of her youngest,—a boy—3½ years! Fancy! Isn't he bonny? and so sturdy and strong. And his mother says it is chiefly due to OXO. When twelve months old he was a delicate puny little chap. Nothing seemed to agree with him, till she gave him OXO, and then to her great joy he got on splendidly,—digested his food, put on weight, and got fat rosy cheeks.

Since then he has had OXO every day—asks for it,—generally added to his milk for breakfast; as gravy for dinner with potatoes or rice; or mixed with butter, and spread on bread for his breakfast or tea; and usually he has a cup of OXO at night as he sleeps better after it. I think you, being a mother, will be interested to know this as you may like to try OXO for your children.

OXO Ltd. constantly receive letters from mothers saying what a splendid food OXO is for children, economical and a wonderful aid in building up their health and strength. OXO in milk overcomes the difficulty of digesting milk which the little ones frequently experience.

Une Mère Bien Avisée

Ma Chère Lucie,

Vraiment Molly est une mère merveilleuse. Voici une photographie de son plus jeune enfant,—un petit garçon de 3 ans et demi. Dieu ! quel bel enfant ! et si vigoureux et fort ! La mère dit qu'il doit principalement sa vigueur à l'OXO. A l'âge de douze mois, c'était un pauvre petit être délicat et chétif. Rien ne lui semblait réussir jusqu'à ce qu'elle ait eu l'idée de lui donner de l'OXO, et dès lors, à sa grande joie, elle vit son enfant prospérer à merveille : il digérait ses aliments, prenait du poids, et devenait joufflu et rose.

Depuis lors, l'enfant a pris de l'OXO tous les jours et il le demande lui-même. On le lui donne en général délayé dans du lait pour son petit déjeuner. Au dîner, il le prend comme bouillon mélangé à des pommes de terre ou à du riz ; ou encore, pour son petit déjeuner ou pour son thé, on le lui donne mélangé à du beurre et étendu sur du pain. En outre, il prend d'habitude une tasse d'OXO le soir qui le fait mieux dormir.

J'ai pensé que, comme vous êtes mère, ces détails pourraient vous intéresser car vous aimeriez peut-être essayer l'OXO pour vos enfants.

La maison OXO Ltd. reçoit constamment des lettres de mères de famille qui tiennent à dire combien l'OXO constitue pour les enfants un aliment merveilleux, économique et qui aide étonnamment à édifier leur santé et leur force. Mélangé au lait, l'OXO supprime la difficulté que fréquemment éprouvent les bébés à digérer le lait.

Un Cube d'OXO



Par Tasse



Timely Advice

She had been ill with an attack of influenza, followed by nervous prostration, and aggravated by periodic attacks of gastritis. She needed nourishment, and was unable to take it. Various foods were tried, but they nauseated her. Then a nurse friend, who found it efficacious in a similar case, recommended OXO.

It was given to her in small quantities, and much to her relief she retained it. Soon she was able to take a strong breakfastcupful of OXO and enjoy it.

Needless to say she got on wonderfully, recovered her appetite, rested, and slept better, and in point of fact regained her health and strength in a very short time.

She has often remarked since that she owes the first stage of her convalescence to OXO.



OXO contains the concentrated meat-bases and valuable stimulating extractives of fresh lean beef. It is standardised, flavoured, and absolutely pure.

Un Conseil Opportun

Elle avait été malade d'une attaque d'influenza, suivie d'une prostration nerveuse, et la maladie s'était aggravée d'accidents périodiques de gastrite. Elle avait besoin de se nourrir, et ne pouvait prendre aucun aliment. On en essaya de divers genres, mais ils lui donnaient des nausées. Alors une garde-malade de ses amies, qui avait reconnu l'efficacité de l'OXO dans un cas semblable, le lui recommanda.

On le lui donna en petites quantités et, à la grande joie de tous, son estomac le garda. Bientôt elle fut capable de prendre une tasse à déjeuner pleine d'OXO fort qu'elle buvait avec plaisir.

Inutile de dire qu'elle se remit merveilleusement bien, retrouva son appétit, reposa et dormit mieux et, en fin de compte, recouvra la santé et les forces en très peu de temps.

Elle a souvent dit depuis qu'elle devait la première phase de sa convalescence à l'emploi de l'OXO.

L'OXO contient, à l'état concentré, les bases de la viande et les extraits stimulants précieux des parties maigres du boeuf fraîchement tué. Il est standardisé, aromatisé et d'une pureté absolue.





A Clean Bill of Health

"I supply the mechanics in my workshop with a cup of OXO each morning, and *it has kept us with a clean bill of health* despite the vagaries of the weather, and it is looked for regularly now by the staff."

The above is one of the many grateful recognitions received by OXO Ltd. showing the value of OXO.

OXO is beef food—the food for hard work and sustained work. Each cube contains stored-up energy,—the concentrated energy and goodness of butcher's beef. Take a few OXO Cubes with you, and have a cup of OXO at dinner time, with a sandwich or slice of bread, it will keep you going for hours. OXO is a powerful aid to nutrition; it maintains strength and gives greater power to resist illness,—helps you to keep fit—free from colds, chills and influenza. As a health-assurance alone, OXO is worth many times its cost.

Un Bulletin de Santé Vierge de Remarques.

“ Tous les matins, je donne aux mécaniciens de mon atelier une tasse d'OXO ; grâce à ce procédé, et en dépit des caprices du temps, *notre bulletin de santé s'est maintenu vierge de remarques* et mon personnel se préoccupe maintenant d'avoir régulièrement sa tasse d'OXO.”

La communication ci-dessus est une des nombreuses attestations reçu par OXO Ltd. reconnaissantes de la valeur de l'OXO.

L'OXO est un aliment ; c'est l'aliment qui convient au travail rude et soutenu. Chaque cube contient de l'énergie emmagasinée : l'énergie et le suc bienfaisant du bœuf frais concentré. Emportez avec vous quelques cubes d'OXO et prenez, à l'heure du déjeuner, une tasse d'OXO avec un sandwich ou une tranche de pain, et cela vous maintiendra nourri pendant des heures. L'OXO assiste puissamment la nutrition, il entretient la force et augmente votre puissance de résistance à la maladie ; il vous aide à rester en bon état de santé, à l'abri des rhumes, des refroidissements et de l'influenza. Il représente une prime d'assurance sur la santé, et, à ce compte seul, l'OXO vaut nombre de fois le prix qu'il coûte.



USEFUL KITCHEN HINTS

Time-Table for Boiling Meats and Fish

Meats.		Time.	Fish.		Time.
Mutton	Per lb.	15 min.	Codfish	Per lb.	6 min.
Potted Beef	"	30 to 35 min.	Haddock	"	6 "
Corned Beef	"	30 "	Halibut	"	15 "
Ham	"	18 to 20 "	Bass	"	10 "
Turkey	"	15 "	Salmon	"	10 to 15 min.
Chicken	"	15 "	Small Fish	"	6 "
Fowl	"	20 to 30 "	Lobster	"	30 to 40 "
Tripe	"	3 to 5 hours.			

PROPORTIONS

For Custards.

- 5 to 8 eggs to 1 quart of milk.
- 3 to 4 eggs to 1 pint of milk.
- 1 saltspoon of salt to 1 quart of milk.
- 1 teaspoon of vanilla to 1 quart of milk.

For Blanc Manges.

- Two tablespoonfuls of cornflour to 1 quart of milk.

For Cakes.

- 1½ teaspoonfuls of baking powder to 1 quart of flour.
- 1 teaspoonful of soda to 1 pint sour milk.
- 1 teaspoonful of soda to 1 pint of molasses or treacle.
- 1 teaspoonful of baking powder is the equivalent of ½ teaspoonful of soda or 1 teaspoonful of cream of tartar.

TABLES OF WEIGHTS AND MEASURES

4 gills	= 1 pint.	½ kitchen cupful	= 1 gill.
2 pints	= 1 quart.	1 kitchen cupful	= ½ pint or 2 gills.
4 quarts	= 1 gallon.	4 kitchen cupfuls	= 1 quart.
2 cupfuls of granulated sugar, or 2½ cupfuls of powdered sugar ...			= 1 lb.
1 heaping teaspoonful of sugar ...			= 1 oz.
1 cupful of butter ...			= ½ lb.
4 cupfuls of flour, or 1 heaping quart ...			= 1 lb.
1 heaping teaspoonful butter, or butter the size of an egg ...			= 2 ozs. or ½ cupful.
8 round teaspoonfuls of dry material, or 16teaspoonfuls of liquid ...			= 1 cupful.

WHAT THE AVERAGE CHILD SHOULD WEIGH:

Boys		GIRLS	
5 years old—	about 40 lbs.;	about	39 lbs.
7 do.	do. 49 lbs.;	do.	47 lbs.
9 do.	do. 61 lbs.;	do.	57 lbs.
12 do.	do. 82 lbs.;	do.	81 lbs.

If your little boy, or girl, does not weigh as much as a child of his or her age should weigh—give him OXO.

CONSEILS CULINAIRES UTILES

TABLEAU DES DURÉES DE CUISSON POUR LES VIANDES ET LES POISSONS BOUILLIS.

Viandes.		Durées.	Poissons.		Durées.
Mouton	Par livre.	15 mins.	Morue	Par livre.	6 mins.
Boeuf en terrine	„ de 30 à 35 mins.		Haddock		
Boeuf "Corned"	„ 30 mins.		(Morue de St. Pierre)	„	6 mins.
Jambon	„ de 18 à 20 mins.		Halibut		
Dinde	„ 15 mins.		(Flétan)	„	15 mins.
Poulet	„ 15 mins.		Bass (Merle de Mer)	„	10 mins.
Poule	„ de 20 à 30 mins.		Saumon	„ de 10 à 15 mins.	
Tripes	„ de 3 à 5 heures.		Petits poissons	„ 6 mins.	
			Homard	„ de 30 à 40 mins.	

PROPORTIONS.

Pour les Crèmes.

De 5 à 8 oeufs pour 1 quart (2 pintes) de lait.

De 3 à 4 oeufs pour 1 pinte de lait.

1 cuillerée à sel de sel pour 1 quart (2 pintes) de lait.

1 cuillerée à café d'extrait de Vanille pour 1 quart (2 pintes) de lait.

Pour les Blancs-Mangers.

2 Cuillerées à soupe de farine " Corn flour " pour 1 quart (2 pintes) de lait.

Pour les Gâteaux.

1 Cuillerée $\frac{1}{2}$ à café de poudre à faire lever la pâte " baking powder " pour 1 quart (2 pintes) de farine.

1 Cuillerée à café de carbonate de soude pour 1 pinte de lait aigre.

1 Cuillerée à café de carbonate de soude pour 1 pinte de mélasse.

1 Cuillerée à café de poudre à faire lever la pâte " baking powder " équivaut à $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de crème de tartre.

TABLEAUX DES POIDS ET MESURES.

4 gills	= 1 pinte.	$\frac{1}{2}$ tasse de cuisine	= 1 gill.
2 pintes	= 1 quart.	1 tasse de cuisine	= $\frac{1}{2}$ pinte ou 2 gills.
4 quarts	= 1 gallon.	4 tasses de cuisine	= 1 quart (2 pintes)
2 tasses de sucre granulé ou 2 tasses $\frac{1}{2}$ de sucre en poudre	= 1 livre.		
1 Cuillerée à soupe débordante de sucre	= 1 once.		
1 tasse de beurre	= $\frac{1}{2}$ livre.		
4 tasses de farine, ou 1 quart débordant... ..	= 1 livre.		
1 Cuillerée à café archi comble de beurre, ou un morceau de beurre de la grosseur d'un oeuf	= 2 onces— $\frac{1}{2}$ de tasse.		
8 Cuillerées à café bien pleines de substance sèche, ou 16 cuillerées à café de liquide	= 1 tasse		

POIDS QUE DOIT AVOIR UN ENFANT DE CORPULENCE MOYENNE

GARÇONS.		FILLES.	
A l'âge de 5 ans	environ, 40 livres ;	environ, 39 livres.	
„ „ 7	„ 49 „	„ 47 „	
„ „ 9	„ 61 „	„ 57 „	
„ „ 12	„ 82 „	„ 81 „	

Si votre petit garçon, ou votre petite fille, ne pèse pas autant que doit peser un enfant de son âge, faites-lui prendre de L'OXO.

SIX New OXO Dishes

OXO White Soup

Small packet Haricot beans. 2 tablespoonfuls milk.
1 Onion chopped finely. 2 teaspoonfuls cornflour.
2 OXO Cubes.

Boil the beans and onions until soft; then drain and mash them. Dissolve Cubes in hot water, and mix cornflour with the milk smoothly, and add one pint water. Season to taste, and let it come to the boil.

OXO Pie

An economical dish for a family of six.

12 good-sized potatoes. 2 Tomatoes.
2 Carrots. ½ Cabbage.
4 Onions. 1½ lbs. cold
1 Turnip. cooked meat.
6 OXO Cubes.

Prepare the vegetables and cut them into slices also the meat. Then line a large pie-dish with pastry, place in it a layer of each of the above vegetables in turn, and the meat on top. Dissolve 6 OXO Cubes in 1½ pints boiling water, and pour it over the contents of dish. Then place a thick layer of pastry over the top and bake gently for ½ hour and serve.

OXO Supper Dish

Cheese. Tomatoes.
Tapioca. Pastry.
2 OXO Cubes.

Line a pie-dish with pastry. Put a layer of thin slices of cheese, then one of tomatoes, then a layer of tapioca. Repeat till full. Dissolve 2 OXO Cubes in a teacupful of boiling water and pour over contents. Put a cover of pastry on top and bake a golden brown in moderate oven.

It is delicious eaten cold with apple sauce, and suitable for picnics.

OXO Savory Dish

3 cupfuls Haricot beans. 3 Onions.
½ teaspoonful Margarine. 3 OXO
Pepper and salt. Cubes.
Beef Dripping.

Soak the beans over night and boil till tender. Cut the Onions into slices and fry them in beef dripping with the beans till a nice brown. Serve with a brown sauce thickened with the OXO Cubes.

OXO Beehive Pudding

Macaroni (as req'd). Small quantity
½ cupful Milk. cooked beef and
Grated cheese. ham.
Grated Lemon Peel. Pepper, salt,
1 Egg. nutmeg.
6 OXO Cubes.

Grease a basin, line it with the macaroni boiled, arranging it round the sides like a beehive. Mix the beef and ham and other ingredients together. Heat the milk and dissolve in it 4 OXO Cubes and pour over other ingredients, mixing it well in. Cover with macaroni, put greased paper on top, steam for 40 minutes then turn out into a dish and pour round it a thick white sauce, which has had 2 OXO Cubes added to it, and serve.

OXO Curry

without Meat.
2 OXO Cubes. Cooked vegetables,
Fresh Onions. Butter.
Curry Powder. Rice.

Slice onions, fry them brown in some butter, mix curry powder to a paste with a little water and stir in. Chop vegetables fine, add OXO Cubes and a little salt. Stir and let simmer till thoroughly done. Serve with boiled rice.

SIX Nouveaux Plats à l'OXO.

Soupe Blanche à l'OXO.

Un petit paquet de 2 Cuillerées à café
Haricots blancs. de lait.
1 Oignon haché 2 Cuillerées à café
menu. de farine
2 cubes d'OXO. "cornflour."

Faites bouillir les haricots et l'oignon haché jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres, puis, passez-les et écrasez-les au pilon. Faites dissoudre les cubes dans de l'eau très chaude; délayez intimémente la farine "cornflour" dans le lait et ajoutez une pinte d'eau. Assaisonnez à votre goût, et chauffez jusqu'à l'ébullition.

Pâté à l'OXO.

Plat économique pour une famille de six membres.

12 pommes de terre 2 tomates.
de bonne grosseur. $\frac{1}{2}$ chou.
2 Carottes. 1 livre $\frac{1}{2}$ de viande
4 Oignons. froide cuite.
1 Navet. 6 cubes d'OXO.

Préparez les légumes et coupez-les en tranches ainsi que la viande. Garnissez alors un grand plat à pâtés de pâte de pâtisserie et mettez dedans une couche des légumes ci-dessus en les plaçant chacun à son tour, puis disposez la viande au sommet. Faites dissoudre 6 cubes d'OXO dans 1 pinte $\frac{1}{2}$ d'eau bouillante et versez ce bouillon sur le contenu du plat. Placez alors une couche épaisse de pâte sur le dessus, faites cuire au four à feu doux pendant $\frac{3}{4}$ d'heure et servez.

Plat à l'OXO pour le Souper.

Fromage. Tomates.
Tapioca. Pâte à pâtisserie.
2 cubes d'OXO.

Garnissez de pâte un plat à pâté. Mettez-y une couche de tranches minces de fromage, puis une couche de tomates et ensuite une couche de tapioca. Recommencez jusqu'à ce que le plat soit plein. Faites dissoudre 2 cubes d'OXO dans une tasse d'eau bouillante et versez ce bouillon sur le contenu du plat. Recouvrez d'un couvercle de pâte et mettez à cuire jusqu'au brun doré dans un four à feu doux.

Ce plat est délicieux à manger froid avec de la compote de pommes et convient aux picnics.

Un Plat Savoureux.

3 tasses de Haricots 3 Oignons.
blancs. 3 cubes d'OXO.
 $\frac{1}{2}$ Cuillerée à café de Graisse de rôti de
Margarine boeuf.
Poivre et Sel.

Mettez les haricots à tremper toute la nuit et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Coupez les oignons en tranches et faites-les frire dans la graisse de rôti avec les haricots jusqu'à une jolie couleur brune. Servez avec une sauce brune épaissie par les cubes d'OXO.

Pudding Ruche d'Abeilles à l'OXO.

Macaroni (selon ce Une petite quan-
que l'on désire.) tité de boeuf
 $\frac{1}{2}$ tasse de lait. et de jambon
Fromage râpé. cuits. Poivre,
Ecorce de citron râpée Sel, Noix Mus-
1 Oeuf. cade.
6 cubes d'OXO.

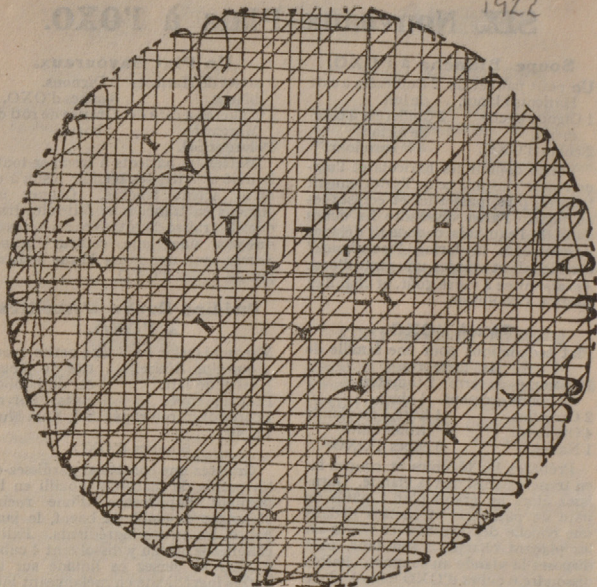
Graissez une cocotte et garnissez-en les parois de macaroni bouilli en lui donnant l'apparence d'une ruche. Mélangez ensemble le boeuf, le jambon et les autres ingrédients. Faites chauffer le lait en y dissolvant 4 cubes d'OXO et versez ce liquide sur les autres ingrédients en mélangeant bien le tout ensemble. Recouvrez de macaroni, posez un papier graissé sur le dessus, faites cuire à la vapeur pendant 40 minutes, puis renversez sur un plat en entourant le pudding d'une sauce blanche épaisse à laquelle vous aurez ajouté 2 cubes d'OXO et servez.

Curry à l'OXO.

Sans viande.
2 cubes d'OXO. Légumes cuits.
Oignons frais. Beurre.
Curry en poudre. Riz.

Coupez les oignons en tranches, faites-les roussir dans du beurre délayé en pâte dans un peu d'eau et ajoutez cette pâte en tournant le mélange. Hachez menu les légumes et ajoutez les cubes d'OXO ainsi qu'un peu de sel. Faites cuire à petits bouillons en tournant tout le temps jusqu'à cuisson complète. Servez avec du riz bouilli.

*TX 715.6
096
1922



CAN YOU SOLVE THIS PUZZLE ?

OXO Limited will give a handsome painting book beautifully coloured **FREE**, except cost of postage and packing, to any child under 16 years of age who succeeds in solving the above puzzle.

Write your solution neatly on a blank sheet of paper, together with your name, address and age, enclose it in an envelope with 4c. in stamps, then stamp the envelope and post it to the address below.

All replies must be received by 31st March, 1922.

Pouvez-vous Resoudre Cette Devinette ?

La Maison OXO Limited offrira **GRATIS**, frais de poste et d'emballage exceptés, un bel album à colorier, dont les modèles en couleur sont de toute beauté, à tout enfant au dessous de 16 ans qui réussira à résoudre la devinette ci-dessus.

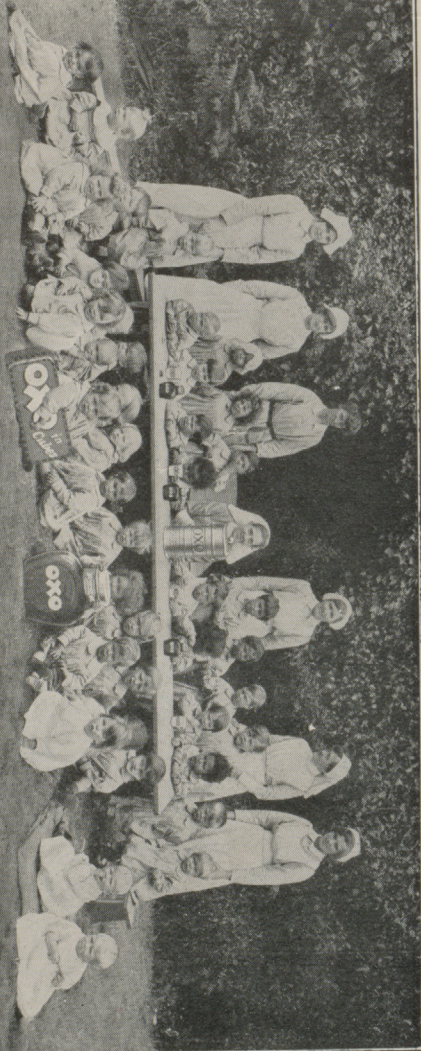
Ecrivez lisiblement votre solution sur une feuille de papier blanc en y ajoutant votre nom votre adresse et votre âge, mettez-la sous enveloppe en y joignant 4 cents. en timbres, affranchissez l'enveloppe et envoyez-la à—

OXO Ltd., Puzzle Dept., 252, Lemoine Street, Montreal.

Toutes réponses doivent être reçues pour le 31 Mars, 1922.

"This is a photograph of 'my children' enjoying their daily cup of OXO. I think you will agree they are a fine group of strong, healthy youngsters, and typify in quite a remarkable manner that OXO is the sure foundation of health and strength."

Matron, Day Nursery.



\$200

**GIVEN AWAY TO OUR
LADY READERS.**

See First Page of
this Booklet.



**OXO
CUBES**

**- The basis of
good Cookery.**